

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE
NA PREDMETU OSNOVE VINARSTVA
(Vrijedi uz silabus predmeta Osnove vinarstva za redovne studente)**

Studijski program:	Vinogradarstvo i vinarstvo
Ciklus studija:	II
Semestar:	I
Ukupan broj kontakt sati:	60
Boj ECTS kredita:	6
Status predmeta:	Alternativno
Odgovorni nastavnik:	Prof. dr Milenko Blesić
Učesnici u nastavi:	Prof. dr Milenko Blesić, Mr Mirela Smajić-Murtić
Napomena:	Predmet je alternativnog karaktera.

Izuzimajući ovdje navedene nastavne, ispitne i druge obaveze, metode izvođenja nastave i metode provjere znanja posebno kreirane za vanredne studente, svi drugi elementi silabusa Osnove vinarstva za redovne studente (preduslovi za upis, ciljevi predmeta, tematske jedinice, ishodi učenja, literatura) odnose se i na vanredne studente.

A. Nastavne, ispitne i druge obaveza vanrednog studenta

Nastavne obaveze	<p>Studenti studijskog programa Vinogradarstvo i vinarstvo koji na dodiplomskom studiju nisu slušali predmete iz oblasti vinogradarstva obavezni su slušati predmet Osnove vinogradarstva. Studenti koji na dodiplomskom studiju nisu slušali predmete iz oblasti vinarstva obavezni su slušati predmet Osnove vinarstva. Studenti koji su na dodiplomskom studiju slušali i predmete iz oblasti vinogradarstva i iz oblasti vinarstva biraju jedan od ponuđenih predmeta prema svom interesu.</p> <p>Pohađanje predavanja ili vježbe u prostorijama fakulteta iz najmanje pet nastavnih jedinica (silabus predmeta Osnovi vinarstva za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. Pored ovog minimuma, vanredni student je slobodan pristupiti nastavi i u svim drugim terminima u kojima se ona održava za redovne studente.</p> <p>Vanredni student može pristupiti konsultativnoj nastavi u svim terminima koje su nastavnici objavili za konsultacije sa studentima.</p>
Druge obaveze	Bez drugih obaveza
Ispitne obaveze	<ul style="list-style-type: none"> - Parcijalni ispiti (tokom semestra) - Završni ispit (u ispitnim terminima)

B. Metode izvođenja nastave

<ul style="list-style-type: none"> - Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija; - Praktična nastava kroz laboratorijske i računske vježbe - Konsultativna nastava s vanrednim studentima
--

C. Metode provjere znanja i struktuiranje ocjene

<p>Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena) - I parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov: 23,5 poena) - II parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov: 23,5 poena) - Pisani završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena) <p>Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja</p> <p>Pohađanje nastave:</p>
--

- Pohađanje predavanja ili vježbe iz najmanje pet (od 15 nastavnih jedinica - silabus predmeta Osnove vinarstva za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta.

Parcijalni ispiti:

- I parcijalni ispit održava se u devetoj sedmici nastave i obuhvata gradivo apsolvirano do 7. sedmice nastave. II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 8. do 15. sedmice nastave. Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita.
- Vanredni studenti mogu pristupiti parcijalnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Završni ispit:

- Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita. Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima. Student koji po svim osnovama i kriterijumima tokom semestra i na završnom ispitu ne ostvari najmanje 55 poena ne može dobiti prolaznu ocjenu.
- Vanredni studenti mogu pristupiti završnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Mogućnost za povećanje broja poena:

- Student koji želi da poveća broj osvojenih poena na parcijalnom ispitu, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit.

Prilog:

Silabus predmeta Osnove vinarstva za redovne studente

Prilog – Silabus predmeta Osnove vinarstva za redovne studente

Šifra predmeta:		Naziv predmeta: OSNOVE VINARSTVA		
Ciklus: II	Godina: 1	Semestar: I		Broj ECTS kredita: 6
Status: Izborni (alternativno)		Ukupan broj sati: 60		
Učesnici u nastavi	Prof. dr MILENKO BLESIĆ Mr Mirela Smajić-Murtić			
Preduslov za upis:	Predmet je alternativnog karaktera. Studenti koji na dodiplomskom studiju nisu slušali predmete iz oblasti vinogradarstva obavezni su slušati predmet Osnove vinogradarstva. Studenti koji na dodiplomskim studiju nisu slušali predmete iz oblasti vinarstva obavezni su slušati predmet Osnove vinarstva. Studenti koji su na dodiplomskom studiju slušali i predmete iz oblasti vinogradarstva i iz oblasti vinarstva biraju jedan od ponuđenih predmeta prema svom interesu.			
Cilj (ciljevi) predmeta:	Nastava predmeta odnosi se na uvođenje studenata u osnove tehnologije vina, odnosno ukazivanje na svrhu, principe i elemente tehničko-tehnološke realizacije operacija u proizvodnji mirnih vina od grožđa. Cilj predmeta je da se studenti koji u svom ranijem školovanju nisu slušali vinarstvo upoznaju sa osnovama tehnologije vina kako bi se sa većom spremnošću mogli uključiti u pohađanje ostalih predmeta na diplomskom studiju Vinogradarstvo i vinarstvo.			
Tematske jedinice: (po sedmicama)	Sedmica	Tematska jedinica	P	V
	I.	Uvod. Mehanički i hemijski sastav vinskog grožđa	4	
	II.	Hemijski sastav vinskog grožđa	4	
	III.	Berba transport i prijem grožđa u vinskom podrumu. Određivanje sadržaja šećera i kiselina u grožđu.	3	1
	IV.	Muljanje grožđa i cijedenje kljuka. Predfermentacioni tretmani šire i kljuka	4	
	V.	Vinski kvasci i enološke bakterije malolaktičke fermentacije	4	
	VI.	Alkoholna i malolaktička fermentacija	4	
	VII.	Tehnologija mirnih bijelih vina	4	
	VIII.	Tehnologija ružičastih i crvenih mirnih vina	4	
	IX.	Pretakanje i bistrenje vina	4	
	X.	Stabilizacije i filtriranje vina	4	
	XI.	Osnove organoleptičke analize vina	4	
	XII.	Određivanje sadržaja alkohola i ekstrakta u vinu		4
	XIII.	Određivanje sadržaja ukupnih i isparljivih kiselina u vinu. Određivanje pH vrijednosti vina.		4
	XIV.	Određivanje sadržaja sumpor dioksida u vinu. Određivanje sadržaja šećera u vinu. (V4).		4
XV.	Terenske vježbe (Terenske vježbe, prema situaciji, mogu biti organizovane i u nekoj drugoj sedmici semestra, uz adekvatno pomjeranje ostalih nastavnih jedinica i obaveza studenata u skladu s tim.)	2	2	
UKUPNO			45	15
Ishodi učenja:	Po završetku pohađanja i nakon položenog ispita iz predmeta student će posjedovati slijedeća znanja, vještine i kompetencije: Znanja: – Diskutovati elemente kvaliteta i sastava grožđa za preradu u vino; – Obrazložiti ciljeve i svrhe standardnih i nestandardnih predfermentacionih postupaka u proizvodnji mirnih vina; – Demonstrirati poznavanje obilježja plemenitog vinskog kvasca i divljih vinskih kvasaca			

	<ul style="list-style-type: none"> – Prezentirati tok i osnovne biohemijske transformacije kod glikolize i alkoholne fermentacije; – Prezentirati funkcionalni redoslijed, osnovne procesne pozadine i svrhe tehnoloških operacija u proizvodnji i stabilizaciji mirnih vina. <p><u>Vještine:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Izvesti osnovne fizičko-hemijske analize vina; – Odrediti doze najvažnijih bistrila vina i – Obaviti izračunavanja kod popravljivanja hemijskog sastava šire i kupažiranja vina. <p><u>Kompetencije:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Osposobljenost za procjenu kvaliteta vinskog grožđa; – Osposobljenost za samostalnu analizu vrijednosti parametara i procjene kvaliteta vina i – Osposobljenost da kao dio tima učestvuje u organizaciji i realizaciji proizvodnje mirnih vina standardnim tehnologijama.
<p>Metode izvođenja nastave:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija; – Praktična nastava kroz laboratorijske, pogonske i računске vježbe
<p>Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:</p>	<p><u>Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena) – I parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov: 23,5 poena) – II parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov: 23,5 poena) – Pisani završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena. <p><u>Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja</u></p> <p><u>Uslovi za potpis i izlazak na završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Najmanje 80% poena za prisustvo na nastavi ili najmanje 60% poena za prisustvo na nastavi u uslovima propisanim zakonskim i univerzitetskim propisima. <p><u>Parcijalni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – I parcijalni ispit održava se u devetoj sedmici nastave i obuhvata gradivo apsolvirano do 7. sedmice nastave – II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 8. do 15. sedmice nastave – Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita. <p><u>Završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita; – Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima; – Student koji po svim osnovama i kriterijumima tokom semestra i na završnom ispitu ne ostvari najmanje 55 poena ne može dobiti prolaznu ocjenu. <p><u>Mogućnost za povećanje broja poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Student koji želi da poveća broj osvojenih poena osvojenih na parcijalnim ispitima tokom semestra, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit. <p><u>FORMIRANJE OCJENE:</u></p> <p>10 (A) - (izuzetan uspjeh, bez greške ili sa neznatnim greškama), nosi 95 – 100 poena 9 (B) - (iznad prosjeka, sa ponekom greškom), nosi 85 – 94 poena 8 (C) - (prosječan, sa primjetnim greškama), nosi 75 – 84 poena 7 (D) - (općenito dobar, ali sa značajnim nedostacima), nosi 65 – 74 poena 6 (E) - (zadovoljava minimalne kriterije), nosi 55 – 64 poena 5 (F,FX) - (ne zadovoljava minimalne kriterije), manje od 55 poena</p>

Literatura:	<p><u>Obavezna:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Blesić, M., D. Mijatović, G. Radić, S. Blesić. 2013. Praktično vinogradarstvo i vinarstvo (dio Praktično vinarstvo). Izdanje autora, Sarajevo. str. 83-156. (studentima dostupno u pdf).2) Blesić, M. 2006. Tehnologija vina – Praktikum (rukopis). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. pp 13-18; 22-23; 32-40; 50; 59-62. (studentima dostupno u pdf). <p><u>Dopunska:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Radovanović, V. 1986. Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd. (cca 100 str.)2) Jackson, R.S. 2008. Wine Science – Principles and Applications. 3rd Ed. Academic Press – Elsevier. (cca 100 str.)
--------------------	--